

Mazoyères-Chambertin

2024

518 bouteilles
38 magnums



Au cœur de ce terroir, le sol est caractérisé par un substrat formé de graviers calcaires, une signature de la terre qui donne toute sa spécificité à cette appellation. Ces sols, bien que peu profonds, sont composés d'une terre très arable, d'une belle teinte brune et blonde, riche en argile calcaire. Cette parcelle, plantée en 1957, donne des vins élégants et ciselés, d'une fraîcheur vivifiante, d'une belle densité et d'une complexité séduisante.

Notes de dégustation

Le Mazoyères-Chambertin 2024 séduit par un nez complexe mêlant cannelle, grenadine, fruits noirs et une dimension légèrement sèveuse. Plus précis et détaillé que certaines cuvées, il offre une belle minéralité. La bouche, de corps moyen, allie souplesse et tension, avec des notes de cassis et de myrtille. Les tanins fins et l'acidité filigrane structurent l'ensemble. Sa trame enveloppante et son architecture ouverte conduisent à une finale longue, énergique et harmonieuse. 2036+ .



Le millésime 2024 restera marqué par des conditions climatiques particulièrement exigeantes. Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement pluvieux, suivi d'un été rythmé par des précipitations persistantes. Ces conditions ont profondément impacté le cycle végétatif de la vigne, avec une floraison difficile et irrégulière, ainsi qu'une pression sanitaire

d'une intensité rarement observée, dominée par le mildiou.

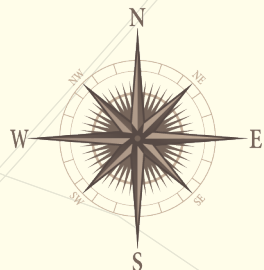
Dans ce contexte, les rendements sont historiquement bas, conséquence directe des coulures, du millerandage et d'une sélection drastique à la vigne comme au chai. Les vendanges, débutées le 21 septembre, ont révélé des grappes très hétérogènes, souvent peu chargées en jus, nécessitant un tri rigoureux et sans concession.

Malgré cette année techniquement complexe et éprouvante, notre petite production en 2024 se distingue par des vins racés, droits et d'une grande transparence, portés par une belle fraîcheur naturelle, privilégiant l'élégance et la tension plutôt que la concentration. Les vins sont précis et séduisants dans leur expression.

Un millésime de travail, exigeant, mais qui réserve de très belles réussites.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
1957	0,84 ha	100 % pinot noir	13°

GEVREY- CHAMBERTIN



Chambertin

MAZOYÈRES- CHAMBERTIN

**Charmes-
Chambertin**

**Griotte-
Chambertin**

**Chapelle-
Chambertin**

**Chambertin-
Clos de Bèze**

Les Seuvrées

Les
Genavrières

Clos
de La Roche

Monts
Luisants

Clos
de La Roche

Laticières-chambertin

Aux
Comboites

Clos
de La Roche

Aux
Charmes

Clos
des Ormes

Aux
Chéseaux

Aux
Échezeaux

Les
Bras

Les Champs
de La Vigne

En
Seurrey

Paquier des Chènes
et Fourneau

Champs-chenys

Romeneie

Renard

Aux Etefois

Le Fourneau

Vignes Belles

Petite Chapelle

En Ergot

Cherbaudes

Clos Prieur

La Perrière

Clos Prieur-bas

Les Cercueils

Jouise

La Burie

En Pallud

Au Closeau

Mazis-chambertin

Les Corbeaux

Fontery

Issarts

Ruchottes-chambertin

Bel Air

Bel-air